

Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer
Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304
DEUTSCHLAND

Bedienungsanleitung

Knödel-Dämpfer

Art.-Nr. 00-51403

www.neumaerker.de

INHALTSVERZEICHNIS IV 2

Herzlichen Glückwunsch

Mit dem Kauf Ihres neuen Gerätes haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet.

Ihr Gerät geht besonders sparsam mit Energie um. Es bietet Ihnen die Möglichkeit, sich bei verantwortungsvollem Umgang umweltbewußt zu verhalten.

Wir empfehlen Ihnen, diese Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen, damit Sie mit Ihrem neuen Gerät schnell vertraut werden.

Ein gutes Gerät, das sachgerecht behandelt wird, dient Ihnen viele Jahre.

Gebrauchs- und Montageanweisung für eventuelle Nachbesitzer sorgfältig aufbewahren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

Umwelthinweise

Entsorgung der Verpackung ♻

Die recyclingfähigen Materialien der Verpackung sind mit dem Symbol♻ gekennzeichnet und sollten den ortsüblichen Entsorgungsstellen sortiert zur Wiederverwertung zugeführt werden.

Entsorgung des Geräts

Geräte sind vor ihrer Verschrottung funktionsuntüchtig zu machen, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird.

Stellen Sie sicher, daß das Gerät umweltgerecht und ordnungsgemäß entsorgt wird.

Warnhinweise

Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden, wenn durch Nichtbeachtung folgender Hinweise Schäden entstehen:

1. Im Umgang mit diesem Gerät und allen elektrischen Geräten müssen grundsätzliche Regeln zur eigenen Sicherheit beachtet werden. Im besonderen sind dies:
- setzen Sie das Gerät nicht Witterungseinflüssen wie Regen etc.aus
- lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt an das Gerät.

2. Vergewissern Sie sich nach seinem Auspacken, daß das Gerät nicht beschädigt wurde. Nehmen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb, und informieren Sie den zuständigen Techniker oder den Kundendienst. Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Styropor, Nägel etc.)außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Diese Teile stellen mögliche Gefahrenquellen dar!

3. Das Gerät nur für den angegebenen Zweck benutzen.

4. Vor dem Anschluß muß geprüft werden, ob die Angaben auf dem Leistungsschild mit den Werten der Installation übereinstimmen. Die grundlegenden Sicherheitsbestim-mungen sind unbedingt einzuhalten. Im Zweifelsfall muß einqualifizierter Fachmann die Installation genauestens überprüfen. Die elektrische Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät vorschriftsmäßig installiert und geerdet ist, wie in den Sicherheitsbestimmungen für elektrische Anschlüsse beschrieben.

5. Bei allen Pflege- und Wartungsmaßnahmen ist das Gerät vorher vom Stromnetz zu trennen, indem der Hauptschalter ausgeschaltet bzw.die Zuleitung spannungslos gemacht wird .

6. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch nicht unnötig lange eingeschaltet. Schalten Sie den Hauptschalter aus.

7. Sobald eine Funktionsstörung oder ein Fehlerfall entdeckt wird, muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.Reparaturen sollen nur vom qualifizierten Fachmann oder unserem Kundendienst vorgenommen werden. Nur Original-Ersatzteile verwenden.

Allgemeines -AL-



Einführung

Das Gerät eignet sich um Speisen und Gerichte optisch optimal zu präsentieren.
Die Warmhaltetemperatur liegt bei 65°C - 80°C. Durch ständigen Dampf kommt es zu keinem Austrocknen der Speisen.
Geschmacks- und Vitalstoffe bleiben erhalten.
Vitamine werden geschont.
Bereits gegarte Ware (Gemüse, Kartoffeln, Fleischwaren, Nudeln, Reis) kann problemlos gewärmt werden - sie schmeckt wie frisch !

Die Angaben in dieser Gebrauchsanweisung können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Sicherheit -SI-

1 SYMBOLE

1.1 Arbeitssicherheit



Dieses Symbol finden Sie bei allen Arbeitssicherheits-hinweisen dieser Betriebs-anleitung, bei denen Gefahr für Leib und /oder Leben von Personen besteht. Beachten Sie diese Hinweise und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig. Geben Sie alle Arbeitssicherheitshinweise auch an andere Benutzer weiter. Neben den Hinweisen in dieser Betriebsanleitung müssen die allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften berücksichtigt werden.

1.2 Achtung

ACHTUNG Dieses Zeichen steht an den Stellen in dieser Betriebs-anleitung, die besonders zu beachten sind, damit die Richtlinien, Vorschriften, Hinweise und der richtige Ablauf der Arbeiten eingehalten, sowie eine Beschädigung und Zerstörung des Gerätes verhindert wird .

2 Arbeitssicherheitshinweis

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist nach dem zur Zeit der Lieferung geltenden Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut und ist betriebssicher.
Dennoch können bei seiner Verwendung Gefahren für Leib und/oder Leben des Benutzers oder Dritter bzw. Beeinträchtigungen des Gerätes und anderer Sachwerte entstehen, wenn es von unausgebildetem Personal unsachgemäß oder zu nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch eingesetzt wird.

Gerät nur in technisch einwandfreiem Zustand, sowie bestimmungsgemäß, sicherheits- und gefahrenbewußt unter Beachtung der Betriebsanleitung benutzen!
Insbesondere Störungen, die die Sicherheit beeinträchtigen können, umgehend beseitigen!
Das Gerät ist ausschließlich zu dem, in der Betriebsanleitung Einführung-Einsatzbereich, aufgeführten Zweck bestimmt.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller/Lieferer nicht. Das Risiko trägt allein der Anwender.
Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch das Beachten der Betriebsanleitung und die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsbedingungen.

Nach der Reinigung das Gerät auf gelockerte Verbindungen, Scheuerstellen und Beschädigungen untersuchen.
Festgestellte Mängel sofort beheben!

Bei Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten gelöste Schraubenverbindungen stets festziehen!

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Rüsten, Warten, Reparieren erforderlich, hat unmittelbar nach Abschluß der Wartungs- und Reparaturarbeiten die Remontage und Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen zu erfolgen.

Vor dem Ingangsetzen nach Instandsetzen prüfen, ob alle Schutzvorrichtungen angebracht sind!

Für sichere und umweltschonende Entsorgung von Betriebs- und Hilfsstoffen, sowie Austauschteilen sorgen.

Gerät nicht für betriebsfremde Zwecke nutzen!

Sicherheitsrichtlinien

Bei der Fertigung Ihres Gerätes wurden alle Sicherheitsvorschriften, insbesondere die VDE- und die internationalen CEE-Richtlinien beachtet.

Ihr Gerät hat vor dem Verlassen des Werkes eine Endkontrolle durchlaufen und wurde dabei auch auf die einwandfreie Funktion aller elektrischen Teile überprüft.

Der Berührungsschutz gemäß den VDE-Bestimmungen muß durch ordnungsgemäßen Einbau sichergestellt sein.

3. Elektroanschluß -EA-

Vor dem Elektroanschluß bitte Angaben auf Typenschild beachten!
VDE-Vorschriften und Vorschriften des örtlichen Energieversorgungsunternehmens beachten!

Absicherung	**1 x 10 A**
Anschlußwert	**1,8 kW**
Spannung	**IN AC 230 V**

EG Richtlinie:	**EMV 89/336**
	NSR 73/23
CE Richtlinie:	**93/68**

- Sonderspannung auf Anfrage
- Gerät wird immer mit 2m langem Anschlusskabel ausgeliefert.
  Leitungstyp z. B. 3 x 1 H05RN3G
- Bauseits: zugängliche, allpolige Trennvorrichtung mit min. 3mm Kontaktabstand vorsehen.

3.1 Hinweise auf besondere Gefahrenarten

3.2 Elektrische Energie

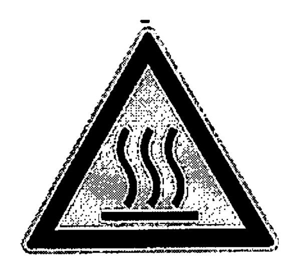
Nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden! Bei **Störungen** in der elektrischen Energieversorgung **Gerät sofort abschalten!**

Arbeiten an elektrischen Anlagen oder Betriebsmitteln dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft, den elektrotechnischen Regeln entsprechend, vorgenommen werden. Geräte und Anlagenteile, an denen Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet werden. Die freigeschalteten Teile zuerst auf Spannungsfreiheit prüfen, dann erden und kurzschließen. Benachbarte, unter Spannung stehende Teile, isolieren!

Die elektrische Ausrüstung eines Gerätes ist regelmäßig zu prüfen. Mängel, wie lose Verbindungen bzw. angeschmorte Kabel, müssen sofort beseitigt werden.

Nur spannungsisoliertes Werkzeug benutzen!

3.3 HINWEIS auf hohe Temperaturen



Warnung vor heißer Oberfläche

ACHTUNG !!!

Vor der Inbetriebnahme

Bei Einschaltung des Gerätes (vor dem Gebrauch) kann es im Bereich der Heizzone zu hohen Temperaturen kommen. Bitte prüfen Sie die Oberfläche, bevor dort Arbeiten vorgenommen werden !

Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. zwischen Gerät und der feuerfesten Abstellfläche, da es sich entzünden könnte.

Bei der Inbetriebnahme kann Isolationsmaterial ausdünsten und zu entsprechenden Gerüchen führen.

Knödeldämpfer



TE

Einschübe für GN2/3 (325x354)
Türscharniere verschraubt
Drehgriff-Verschluß (Eigenbau)
Deckel, Leitern u. Glas herausnehmbar
Tür innenliegend

Änderung:
Gerät mit 5 Auflagen
20. 4. 98 Schmidt

Knödeldämpfer
"Steam Box"

KD98-01

Knödeldämpfer KD 3701

Modell-Nr.:	Länge mm	Tiefe mm	Höhe mm
3701	400	400	680

Ausstattung: 1 Klapptür , 5 gelochte Zwischenablagen
stufenloser Temperaturregler
Ein- und Ausschalter

Gewicht: 20 kg

E.-Anschluß: 230 V 1,8 kW
steckerfertig

Geräuschpegel
Der arbeitsplatzbezogene Emissionsweret des Schallpegels des Gerätes ist kleiner als 70 dB (A).
Diese Angabe ist aufgrund gewisser nationaler Sicherheitsverordnungen erforderlich.
Technische Änderungen vorbehalten !

Transport -TR-

1. Verpackung

Mitentscheidend für die Verpackungsart ist der Transportweg. Die Verpackung entspricht, wenn nicht besonders vertraglich vereinbart, den Verpackungs-Richtlinien HPE, die vom Bundesverband Holzmittel, Paletten, Exportverpackung e.V. und vom Verein Deutscher Maschinenbauanlagen festgelegt wurden.

2. Empfindlichkeit

Beim Transport des Gerätes ist besonders vorsichtig zu verfahren, um Schäden durch Gewalteinwirkung oder unvorsichtiges Be- und Entladen zu verhindern.

Während des Transportes sind Stöße zu vermeiden.

Das Gerät selbst ist mit Sorgfalt zu behandeln.

3. Zwischenlagerung

Werden die Geräte nicht unmittelbar nach Anlieferung montiert, müssen sie sorgfältig an einem geschützten Ort gelagert werden. Dabei sind sie ordnungsgemäß abzudecken, damit kein Staub und keine Feuchtigkeit eindringen kann.

4. Lieferumfang

Der Inhalt der Lieferung ist in Lieferscheinen aufgeführt, deren Vollständigkeit beim Empfang zu überprüfen ist.
Eventuelle Transportschäden und /oder fehlende Positionen sind sofort schriftlich zu melden.

Inbetriebnahme -IN-

1. Vor der Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist zu prüfen:

- Transportschäden ?
- Die Angaben auf dem Typenschild müssen mit den Angaben des örtlichen Versorgungsnetzes -übereinstimmen.
- Die elektrischen Schutzmaßnahmen sind durchgeführt und auf Funktionstüchtigkeit geprüft.
- Alle Schraubenverbindungen auf festen Sitz überprüfen.

2. Bei der Inbetriebnahme

Bei der Inbetriebnahme ist zu kontrollieren:



Fehlerhafte Anlagen dürfen nicht in Betrieb genommen werden !
Das Gerät muß auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden !

Folgende Speisen eignen sich gut zum Erwärmen und Warmhalten :
Bockwurst, Weißwurst, Wiener, Frankfurter, Lyoner, Krakauer, Brühwurst, Blut- und Leberwurst, gekochtes oder gedämpftes Fleisch wie Schweinebauch, Rinderbrust, Eisbein etc.
Beilagen wie Reis, Kartoffeln, Teigwaren, Klöße.
Gemüse wie Kohl, Kraut, Lauch, Karotten, Erbsen, Brokkoli, Spargel, Tomaten.

Bedingt zum Warmhalten eignen sich :
Braten wie Hackbraten, Kalbsbraten, Schweinebraten, gebackener Fleisch- und Leberkäse.
Gefülltes Gemüse wie Paprikaschoten, Auberginen, Zwiebeln, Krautrouladen.
Bratkartoffeln
In Sauce gegartes Fleisch wie Schaschlik, Schmorbraten, Rostbraten.

Das Gerät eignet sich sehr gut zur Regenerierung von tiefgefrorenen Germknödeln.

Gerät nicht für betriebsfremde Zwecke nutzen !!!

Das Gerät kann auf jeder ebenen, wasserfesten Fläche aufgestellt werden.
Der Aufstellungsort sollte so gewählt werden, daß die warmen Speisen dem Kunden optimal präsentiert werden können und das Gerät vom Personal einfach bedient werden kann.
Das Anschlußkabel wird mit dem Schukostecker an eine normale 230 V - Steckdose angeschlossen. Das Kabel ist so zu legen, daß das Bedienungspersonal und die Kunden nicht behindert werden.
Zur Geräteentleerung kann ein Schlauch an dem Ablaßhahn befestigt werden (gehört nicht zum Lieferumfang !).

Knödeldämpfer

Bedienung als Knödelwärmer -IN-

mit tiefgefrosteten Germknödeln

Vor dem erstmaligen Gebrauch soll das Gerät unbedingt gereinigt werden.

Zum Betrieb muß der Hauptschalter eingeschaltet werden.
Füllen Sie nun mit einem geeigneten Gefäß ca. 3 - 5 cm Wasser in das Gerät.

Stellen Sie den Temperaturregler auf volle Leistung.

Die Aufheizzeit des Gerät beträgt ca. 10 Minuten.

Bestücken Sie die Lochbleche mit den Germknödeln, hierzu können die Lochbleche herausgezogen werden.

Stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 9.

Je nach Auftaugrad beträgt die Aufheizzeit der Knödel ca. 20 - 30 Minuten.
Während dieser Zeit soll die Tür geschlossen bleiben.
Bei einem laufenden Abverkauf der Knödel stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 8.

Werden Knödel über längere Zeit warmgehalten, sollte der Temperaturregler auf Stufe 7 gestellt werden.



Vorsicht beim Öffnen der Tür " Heißer Wasserdampf" !!
Verbrühungsgefahr !!

Während des Betriebes muß nach Bedarf Wasser nachgefüllt werden.

Der Thermostat regelt die Temperatur automatisch.

Zum Abschalten den Thermostat nach links auf die kleineste Stellung bringen und Geräteschalter betätigen bis Kontrolleuchte erlischt.

Das Wasser kann mittels Ablaßhahn abgelassen werden.

Das Gerät ist nur zum Regenerieren und Warmhalten von Lebensmitteln geeignet.

Bedienung als Warmhaltegerät -IN-

Vor dem erstmaligen Gebrauch soll das Gerät unbedingt gereinigt werden.

Zum Betrieb muß der Hauptschalter eingeschaltet werden.
Füllen Sie nun mit einem geeigneten Gefäß ca. 3 - 5 cm Wasser in das Gerät.

Stellen Sie den Temperaturregler auf volle Leistung.

Die Aufheizzeit des Gerät beträgt ca. 10 Minuten.

Bestücken Sie die Lochbleche mit Ihren Produkten.
Hierzu können die Lochbleche herausgezogen werden.

Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein.

Achten Sie immer darauf, daß die Tür des Gerätes nach jeder Füllung und Entnahme sofort wieder geschlossen wird.
Dadurch wird ein unnötiger Temperatur- und Feuchtigkeitsverlust vermieden.



Vorsicht beim Öffnen der Tür " Heißer Wasserdampf" !!
Verbrühungsgefahr !!

Während des Betriebes muß nach Bedarf Wasser nachgefüllt werden.

Der Thermostat regelt die Temperatur automatisch.

Zum Abschalten den Thermostat nach links auf die kleineste Stellung bringen und Geräteschalter betätigen bis Kontrolleuchte erlischt.

Das Wasser kann mittels Ablaßhahn abgelassen werden.

Das Gerät ist nur zum Regenerieren und Warmhalten von Lebensmitteln geeignet.

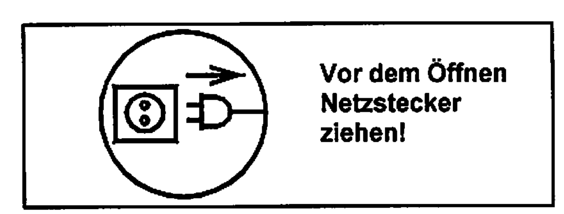
Betrieb -BE-



1. Verhalten bei Störungen

Unabhängig von nachfolgendem Hinweis gelten für den Betrieb des Gerätes in jedem Falle die örtlichen Sicherheitsbestimmungen.

Bitte beachten !!!
Gemäß BGV A3 (ehemals VBG 4) dürfen Elektrobauteile nur von Elektrofachkräften ausgetauscht werden.

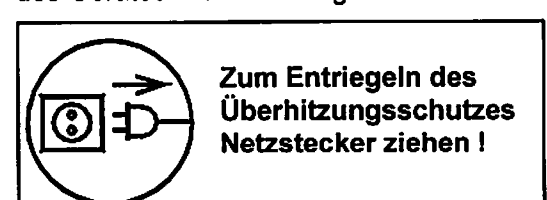


Vor dem Öffnen Netzstecker ziehen!

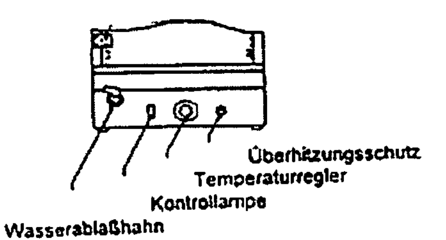
1.1 Störungsabhilfe

Anzeichen	Ursache	Maßnahmen
- Gerät heizt nicht auf	- Überhitzungsschutz hat das Gerät außer Betrieb gesetzt	-Gerät abkühlen lassen, Überhitzungsschutz entriegeln
	- keine Spannung am Klemmstein	
	- Sicherung defekt	- Sicherung überprüfen
	- Anschlußkabel gebrochen	- Kabel erneuern
	- Heizung und Thermostat defekt	- Heizboden mit Thermostat austauschen

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Dieser tritt in Kraft, wenn das Gerät trocken betrieben worden ist.
Sollte der Überhitzungsschutz das Gerät außer Betrieb gestetzt haben, muß dieser nach Abkühlen des Gerätes wieder entriegelt werden.

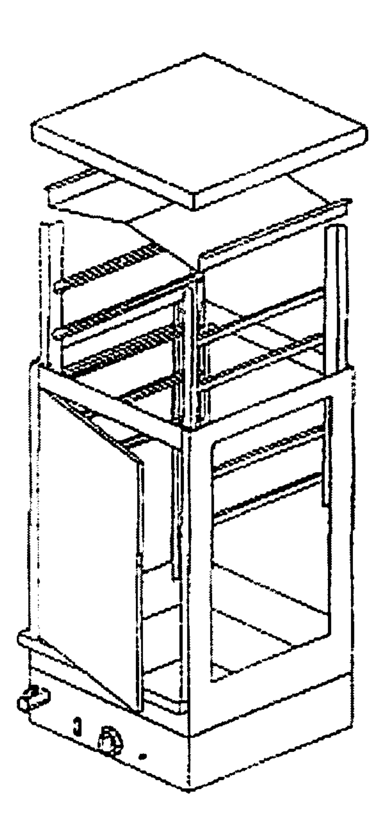


Zum Entriegeln des Überhitzungsschutzes Netzstecker ziehen !



Zum Entriegeln des Überhitzungsschutzes ist eine rote Abdeckkappe, die sich rechts neben dem Temperaturregler befindet zu lösen. Danach kann man den Entriegelungsmechanismus durch Eindrücken des Knopfes betätigen.

Reinigung -RE-



Das Gerät sollte täglich gereinigt werden,
Sie vermeiden damit Betriebsstörungen.



Netzstecker ziehen !!

Vor dem Reinigen lassen Sie mit dem Ablaßhahn an der Bedienungsseite das Wasser ab.

Nehmen Sie die Lochbleche aus dem Gerät.
Öffnen Sie nun die vier Spannverschlüsse am Gerätedeckel. Heben Sie den Gerätedeckel ab.
Die Türe kann nun vom Gerät entfernt werden.
Nehmen Sie das obere Schwallblech heraus.
Die seitlichen Führungsleitern können nach oben herausgezogen werden.

Alle losen Teile können nun in einer Spülmaschine oder in einem Wasserbecken gereinigt werden.
Zur Reinigung des Gehäuses genügt ein feuchtes Tuch, evtl. mit einem milden Spülmittel.

Bei starker Verkalkung in der Wanne verwenden Sie eine Essiglösung.

SICHERHEITSHINWEISE

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen
- Gerät nicht ins Wasser stellen.
- Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird und das Gerät sich eventuell verfärben kann.

Wartung und Instandhaltung



Vorsicht !!!

Zu allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt und gegen versehentliches Einschalten gesichert sein.

Beachten Sie die Durchführungsanweisungen der Berufsgenossenschaftlichen Vorschriften für Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit „ BGV A3 " (vorher VBG 4).

Zur Erhaltung des ordnungsgemäßen Zustandes sind elektrische Anlagen und Betriebsmittel wiederholt zu prüfen.



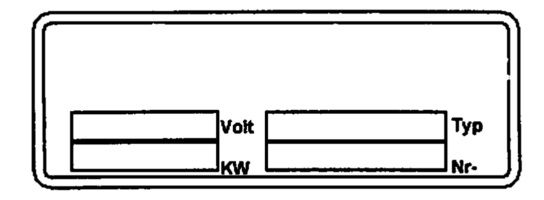
Sicherheitstechnische Prüfung

Mindestens alle 6 Monate Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigungen und Überalterung prüfen. Ebenfalls min. alle 6 Monate Schutzleiterprüfung durchführen.

Die Prüffristen sind so zu bemessen dass entstehende Mängel, mit denen gerechnet werden muss, rechtzeitig festgestellt werden können.

Ersatzteilhaltung/Kundendienst -EK-

Bitte tragen Sie die Daten vom Typenschild Ihres Gerätes hier ein.
Sie finden das Typenschild neben der Kabelausführung.



Bitte geben Sie diese Daten immer an bei:
-Kundendienstanforderung,
-Ersatzteil- oder Zubehörbestellungen,
-technischen Rückfragen

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Dieser tritt in Kraft, wenn das Gerät trocken betrieben worden ist.
Sollte der Überhitzungsschutz das Gerät außer Betrieb gesetzt haben, muß dieser nach Abkühlen des Gerätes wieder entriegelt werden.
Zum Entriegeln des Überhitzungsschutzes ist der Netzstecker zu ziehen.

Ersatzteilliste

Lochblech 1.4301, 1 x 339 x 369 mm	Teile-Nr.:	82,50,10
Frontscheibe 3701 Version III 509 x 383 x 4 mm	Teile-Nr.:	77,40,29
Seitenscheibe 3701, Version III 509 x 294 x 4mm	Teile-Nr.:	77,40,31
Heizboden 1.800 W, 230 V	Teile-Nr.:	71,30,01
Dichtung (EGO-Therm-Heizboden)	Teile-Nr.:	71,30,02
Flansch (EGO-Therm-Heizboden)	Teile-Nr.:	71,30,03
Wippschalter gr. m. Schutzkappe	Teile-Nr.:	73,15,07
Klemmstein 3-polig, braun	Teile-Nr.:	73,30,30
Gerätefuß 120-15-21, schwarz	Teile-Nr.:	74,70,06
Anschlußkabel 3 x 1,0 H05RN-F	Teile-Nr.:	73,70,30
Knebel 1-10E.G.O. Therm	Teile-Nr.:	70,20,05
Rosette, verchromt 5mm	Teile-Nr.:	76,20,46
Blendring 67.62105.000	Teile-Nr.:	70,40,01
Kistenverschluß 50 x 15 mm o. Schl.	Teile-Nr.:	74,80,01
Schanier für Knödeldämpfer	Teile-Nr.:	74,30,80
Mini-Kugelhahn G 1/2" m. Schl.	Teile-Nr.:	76,20,17
Schlauchtülle-Einschrb. D12	Teile-Nr.:	76,20,18
Sterngriff GN 5336-40-M6-E-MT	Teile-Nr.:	74,40,50

Passende und geprüfte Ersatzteile können Sie über Ihren Fachhändler von uns beziehen.
Elektrische Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten vorgenommen werden !

Knödeldämpfer

